



# Palacio Carvajal Girón

\* \* \* \*

## BIENVENIDO A LA COCINA DEL PALACIO

Para saborear la experiencia que emana de los fogones del Restaurante del Palacio. Hemos renovado esta carta con una cocina que parte de tradición y que rebosa vanguardia

1. Carta del Restaurante
2. Carta de tapas
3. Carta de vinos y bebidas

Platos llenos de estudiados contrastes para experimentar sensaciones novedosas esta temporada.

### 1. Carta del Restaurante

Algunos de nuestros platos pueden ser elaborados de formas diferentes, si tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte con nuestro personal los alergenos de cada plato.

#### Para comenzar:

Jamón de bellota reserva seleccionado .....	26,00€
Torta del casar D.O. tibia con crema de membrillo y nueces .....	21,00€
Croquetas cremosas de jamón Ibérico .....	12,00€
Carpaccio de buey, alioli de azafrán, mayonesa de soja y su vinagreta .....	13,50€
Ensalada de Burrata, cherry confitado a la vainilla y pesto genovés liofilizado	13,00€
Alcachofas confitadas a baja temperatura con infusión de parmesano .....	13,50€
Salmorejo con berberechos al vapor, anchoas y helado de Grana Padano .....	8,00€
Gyoza de langostinos con salsa sanbaizu .....	14,00€
Huevos a baja temperatura con patata en dos cocciones y jamón Ibérico .....	14,00€

### Del Mar:

Lomo de merluza asada con emulsión de piparras y bilbaína coreana.....	20,00€
Pulpo a la parrilla con mojo canario y crema de patatas fritas .....	20,00€
Tartar de salmón japo-castizo .....	16,50€

Nuestros pescados han sido sometidos a congelación 24h antes de cocinarlo, en cumplimiento del real decreto 1420/2006 de 1 de diciembre

### De la Tierra:

Carrillera de ternera estofada con compota de manzana y ajetes tiernos .....	21,00€
Presa ibérica con salsa de chiles, rúcula y pistachos .....	18,00€
Entrecot de ternera D.O. Extremadura trinchado con su parmentier .....	19,00€

### Dulces Finales:

Mango, mascarpone y azafrán .....	5,50€
La tarta de chocolate y galletas .....	5,50€
Manzana, lima y limón .....	5,00€
El Tiramisú en texturas .....	5,50€

Servicio de pan 1,80€  
Todos los precios tienen el IVA incluido.



## 2. Carta de Tapas

Algunos de nuestros platos pueden ser elaborados de formas diferentes, si tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte con nuestro personal los alergenos de cada plato.

### Tapas Saladas

Jamón de bellota reserva seleccionado (plato completo) .....	26,00€
Torta del casar D.O. tibia con crema de membrillo y nueces (plato completo) ...	21,00€
Ensalada verde del Palacio .....	5,00€
Croquetas cremosas de jamón Ibérico con mayo de hoisin .....	5,50€
Alcachofas confitadas a baja temperatura con infusión de parmesano .....	5,00€

Salmorejo con berberechos al vapor, anchoas y helado de Grana Padano ....	4,00€
Gyoza de langostinos con salsa sanbaizu .....	6,50€
Hamburguesa del Palacio .....	8,00€

### Tapas Dulces

Manzana, lima, limón .....	4,00€
El Tiramisú en texturas .....	4,50€
Tarta Sacher de chocolate .....	3,50€
Helados (1 bola) .....	2,50€

Servicio de pan 1,80€  
Todos los precios tienen el IVA incluido.



### 3. Carta de vinos y bebidas

#### BEBIDAS

Agua 1l .....	3,00€
Agua 0,33l .....	1,50€
Agua con gas 1l .....	3,00€
Agua con gas 0,365l .....	2,50€
Café, té o cola cao .....	2,00€
Infusiones especiales .....	2,50€
Café Bombón.....	3,50€
Café Barraquito .....	4,50€
Caña .....	2,00€
Botellín .....	3,00€
Refrescos .....	2,50€
Zumo Natural .....	3,00€
Copa Vino blanco/rosado/tinto .....	2,50€
Tinto de Verano .....	2,50€
Combinados Palacio (Whitelabel, Beefeater, Cacique) .....	6,50€
Combinados Premium (Black Label, Brugal Extraviejo, Bombay Shapphire) .....	9,00€
Combinados Especiales (Cardhu, Zacapa y Martin Miller) .....	12,00€

## CARTA DE VINOS

### CAVAS

Terra Eva Semi seco, Extremadura.....	14,00€
María Oliver Brut, Cataluña .....	20,00€
María Oliver Rosé, Cataluña .....	20,00€

### CHAMPAGNE

Louis Rouder Brut Premier, Pinot Noir * Chardonnay, pinot Menier .....	60,00€
--	--------

### DULCES

Don PX, Montilla Moriles * Pedro Ximénez .....	25,00€
LVT, Oporto .....	32,00€
Melante, Rioja * Moscatel .....	11,50€
Violet Lamothe, Francia* Sauternes .....	29,00€

### BLANCOS

José Pariente Sauvignon blanc, Rueda * Sauvignon Blanc .....	16,50€
Las Caraballas Ecológico, Medina del Campo * Verdejo .....	17,50€
Martín Codax, Rias Baixas * Albariño .....	16,50€
Tiara, Extremadura * Semi dulce .....	12,00€
Balboa, Extremadura * Verdejo .....	13,00€

### ROSADOS

Avaniel, Rib. Del Duero * Tempranillo .....	14,50€
---	--------

### TINTOS

#### EXTREMADURA

Carabal Cavea Crianza, Syrah, Cab.Sauvignon, Tempranillo, Graciano .....	22,00€
Carabal Rasgos 5 meses, Syrah, Tempranillo .....	16,50€
Habla 12 meses, Variedades según número .....	28,00€
Habla del silencio 3 meses, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo .....	17,00€
Balboa Selección, Tempranillo .....	14,00€
Huno Blend 12 meses, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha tintorera	18,00€

## RIOJA

Azpilicueta Crianza, Tempranillo, Graciano, Mazuelo .....	17,00€
Barón de Ley Reserva, Tempranillo .....	16,00€
Orube Crianza, Tempranillo, Garnacha, Graciano .....	19,00€
Baigorri Crianza, Tempranillo, Garnacha .....	16,00€
Muga Crianza, Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo .....	22,00€
Viña Ardanza Reserva, Tempranillo, Garnacha .....	28,50€

## RIBERA DEL DUERO

Arzuaga Crianza, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot .....	26,00€
Carmelo Rodero 9 meses, Tempranillo .....	18,00€
Montecastro Crianza, Tempranillo, Carbenet Sauvignon .....	24,00€
Emilio Moro Crianza, Tempranillo .....	24,00€
Parada de Atauta Crianza, Tempranillo .....	23,00€
Monteabellón Roble, Tempranillo .....	15,50€
Carramimbre Roble, Tinta del país, Carbernet Sauvignon .....	14,50€
Mataromera Crianza, Tempranillo .....	28,00€
Pesquera Crianza, Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot .....	22,00€

## OTRAS DENOMINACIONES

Juan Gil Etiqueta Plata 12 meses, D.O. Jumilla Monastrel .....	18,00€
Garnacha Centenaria, D.O. Campo de Borja * Crianza .....	16,00€
Camins Priorat 6 meses, D.O. Q. Priorat .....	23,00€

Todos los precios tienen el IVA incluido.

